

Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

СОГЛАСОВАНО
представитель работодателя
Ирина Александровна
Лыкина
Владимир Александрович
Коробков
«29» *сентября* 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ
Г.Ю. Пронькина
«29» *сентября* 2020г.

Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Банкетное обслуживание по методу GUERIDON Service»

Пенза, 2020

Содержание

1. Цели реализации программы	3
2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.	3
3. Содержание программы	3
4. Материально-технические условия реализации программы	7
5. Учебно-методическое обеспечение программы	7
6. Оценка качества освоения программы	8
7. Составители программы	8

1. Цели реализации программы

1.1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации. Дополнительная профессиональная программа предназначена для лиц, имеющих среднее профессиональное образование по специальностям «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело», «Организация обслуживания в общественном питании», профессии «Повар, кондитер», либо обучающихся по данным специальностям (профессии).

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

В результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации слушатель должен

знать:

требования охраны труда и техники безопасности;
характеристику метода GUERIDON Service;
правила филетирования рыбы;
технику фламбирования блюд.

уметь:

сервировать стол в стиле Gueridon;
обслуживать гостей методом Gueridon;
подавать блюда методом Gueridon;
филетировать рыбу;
приготавливать салаты;
приготавливать блюда «фламбе».

Программа разработана в соответствии с:

спецификацией стандарта компетенции «Ресторанный сервис» (WorldSkills Standards Specifications).

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель повышает уровень компетенции в области сервировки стола и обслуживания.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие или получающие среднее профессиональное образование по специальностям «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело», «Организация обслуживания в общественном питании», по профессии «Повар, кондитер».

Трудоемкость обучения: 72 академических часа.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№ лекции	Наименование модулей	Всего, часов	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	Промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт	4	4			зачет

	компетенции WSSS «Ресторанный сервис». Требования охраны труда и техники безопасности.					
2	Модуль 1. Характеристика метода GUERIDON Servise.	6	2	4		зачет
3	Модуль 2. Подача рыбных блюд методом GUERIDON Servise.	20	4	16		зачет
4	Модуль 3. Подача салатов методом GUERIDON Servise.	16	4	12		зачет
5	Модуль 4. Фламбирование и подача блюд (метод GUERIDON Servise).	18	4	14		зачет
6	Итоговая аттестация (экзамен)	8			8	экзамен
	ИТОГО:	72	18	46	8	

3.2. Учебно-тематический план

№ лекции	Наименование модулей	Всего, часов	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	Промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис». Требования охраны труда и техники безопасности.	4	4			зачет
1.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)	2	2			
1.2	Требования охраны труда и техники безопасности.	2	2			
2	Модуль 1. Характеристика метода GUERIDON Servise	6	2	4		зачет
2.1	Особенности метода GUERIDON Servise		2			
2.2	Практическое занятие 1. Накрытие подсобного стола определенным способом «table – box» (2 скатерти)			2		
2.3	Практическое занятие 2. GUERIDON Servise: техника обслуживания			2		
3	Модуль 2.	20	4	16		зачет

	Подача рыбных блюд методом GUERIDON Servise.					
3.1	Специфичные требования охраны труда и техники безопасности. Подготовка посуды, инструментов и инвентаря		4			
3.2	Практическое занятие 1-2. Технология подачи филетированной паровой рыбы			4		
3.3	Практическое занятие 3-4. Технология подачи филетированной жареной рыбы			4		
3.4	Практическое занятие 5-6. Технология подачи филетированной запеченой рыбы			4		
3.5	Практическое занятие 7-8. Технология подачи рыбы в соляном панцире			4		
4	Модуль 3. Подача салатов методом GUERIDON Servise	16	4	12		зачет
4.1	Специфичные требования охраны труда и техники безопасности. Подготовка посуды, инструментов и инвентаря		4			
4.2	Практическое занятие 1-4 Порционирование салатов с различными заправками			8		
4.3	Практическое занятие 5-6 Технология подачи дрессинга для салата			4		
5	Модуль 4. Фламбирование и подача блюд (метод GUERIDON Servise)	18	4	14		зачет
5.1	Специфичные требования охраны труда и техники безопасности. Подготовка посуды, инструментов и инвентаря		4			
5.2	Практическое занятие 1. Отработка приемов приготовления блюд на газовой горелке			2		
5.3	Практическое занятие 2. Технология подачи вторых горячих блюд способом «фламбе»: стейк «Диана», стейк перечный			4		
4.4	Практическое занятие 3. Технология подачи сладких блюд способом «фламбе»: блины Susette; десерт «Вишневый»			4		
4.5	Практическое занятие 4. Технология подачи сладких блюд			4		

	способом «фламбе»: ананасы и бананы фламбе.					
5	Итоговая аттестация (экзамен)	8				экзамен
6	ИТОГО:	72	20	46	8	

3.3. Учебная программа

МОДУЛЬ 1. Характеристика метода GUERIDON Servise

Лекция 1-2. Особенности метода GUERIDON Servise

Подготовка столовой посуды, приборов к сервировке. Последовательность, особенности сервировки.

Практическое занятие 1. Накрытие подсобного стола определенным способом «table – box» (2 скатерти). (Последовательность, особенности работы).

Практическое занятие 2. GUERIDON Servise: техника обслуживания.

МОДУЛЬ 2. Подача рыбных блюд методом GUERIDON Servise

Лекция 1-2. Специфичные требования охраны труда и техники безопасности. Подготовка посуды, инструментов и инвентаря.

Практическое занятие 1-2. Технология подачи филетированной паровой рыбы.

Практическое занятие 3-4. Технология подачи филетированной жареной рыбы.

Практическое занятие 5-6. Технология подачи филетированной запеченой рыбы.

Практическое занятие 7-8. Технология подачи рыбы в соляном панцире.

МОДУЛЬ 3. Подача салатов методом GUERIDON Servise

Лекция 1-2. Специфичные требования охраны труда и техники безопасности. Подготовка посуды, инструментов и инвентаря.

Практическое занятие 1-4. Порционирование салатов с различными заправками.

Практическое занятие 5-6. Технология подачи дрессинга для салата.

МОДУЛЬ 4. Фламбирование и подача блюд (метод GUERIDON Servise)

Лекция 1-2. Специфичные требования охраны труда и техники безопасности. Подготовка посуды, инструментов и инвентаря.

Практическое занятие 1. Отработка приемов приготовления блюд на газовой горелке.

Практическое занятие 2. Технология подачи блюд способом «фламбе»: стейк «Диана», стейк перечный.

Практическое занятие 3. Технология подачи блюд способом «фламбе»: блины Susette; десерт «Вишневый».

Практическое занятие 4. Технология подачи блюд способом «фламбе»: ананасы и бананы фламбе.

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (дни, недели)	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Требования охраны труда и техники безопасности. Модуль 1. Характеристика метода GUERIDON Servise. Модуль 2. Подача рыбных блюд методом GUERIDON Servise
2 неделя	Модуль 3. Подача салатов методом GUERIDON Servise. Модуль 4. Фламбирование и подача блюд (метод GUERIDON Servise).
Итоговая аттестация - экзамен	

4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория (учебная лаборатория – 4 рабочих места)	практические занятия	Расходные материалы: столовое белье, посуда (сковорода для фламбирования), приборы. Мебель (барная стойка, столы обеденные, столы подсобные, столы круглые, тележки сервировочные); оборудование (ледогенератор, льдодробилка, блендер, газовая плита).
Лаборатория (учебная лаборатория – 4 рабочих места)	экзамен	Расходные материалы: столовое белье, посуда (сковорода для фламбирования), приборы. Мебель (барная стойка, столы обеденные, столы подсобные, столы круглые, тележки сервировочные); оборудование (ледогенератор, льдодробилка, блендер, газовая плита).

5. Учебно-методическое обеспечение программы

Профессиональный стандарт «Официант/ бармен» (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.15 № 910н)

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, должностей служащих.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ,2014.- III, 12 с.

Богушева В.И.Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

Евсевский Федор «Библия бармена» Издательство Евробукс, 2019.

Кучер Л.С. Шкуратова Л.М.Организация обслуживания общественного питания: учебник— М. : Издательский дом «Деловая литература», 2015. — 544 с.

Кучер, Шкуратова, Официант-бармен. Учебное пособие для среднего профессионального образования. Издательство: Феникс, 2017.

Пакетт М., Хэмек Дж. Вино. Практический путеводитель Издательство КоЛибри, 2016.

Скотт Рао, Пособие профессионального баристы. Издательство Студия Артемия Лебедева, 2017.

Усов В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 432 с.

Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)- Режим доступа: <https://worldskills.ru>;

Единая система актуальных требований Ворлдскиллс -Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.

Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.

6. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов) программы и проводится в виде зачетов и экзаменов:

Современные профессиональные технологии – зачет;

Требования охраны труда и техники безопасности - зачет;

Модуль 1. Характеристика метода GUERIDON Servise - зачет

Модуль 2. Подача рыбных блюд методом GUERIDON Servise - зачет

Модуль 3. Подача салатов методом GUERIDON Servise - зачет

Модуль 4. Фламбирование и подача блюд (метод GUERIDON Servise) - зачет

По окончании обучения: экзамен

По результатам любого из видов промежуточных и итоговых испытаний выставляются отметки по пятибалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

7. Составитель программы

Баландина Л.С., преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ, эксперт с правом проведения регионального чемпионата.